

Himbeer-Pancakes

Pfannkuchen einmal anders. Mit dem Rezept für leckere Himbeer-Pancakes zaubert man einen tollen Nachtisch. Diese Süßspeise eignet sich aber auch wunderbar für Kinderpartys.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 TL	Backpulver
3 EL	Butter (für die Pfanne)
500 ml	Buttermilch
3 Stk.	Eier
500 g	Himbeeren
250 g	Mehl
2 TL	Natron
60 ml	Öl
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für leckere Himbeer-Pancakes in eine Schüssel die Eier aufschlagen, Buttermilch und Öl zugeben und alles gut miteinander verrühren. Dann das Mehl durch ein Sieb streichen, Salz und Backpulver ebenfalls dazugeben. Dies dann vorsichtig in die Flüssigkeiten mischen. Es muss ein cremiger und leicht zähflüssiger Teig entstehen. Den Backofen auf 120°C vorheizen.
2. Die frischen Himbeeren abwaschen, trocknen, einige schöne Früchte zur Seite legen und den Rest vorsichtig unter den Teig ziehen. Diesen dann abgedeckt für 10 Minuten zur Seite stellen und ruhen lassen.
3. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig mit einer Suppenkelle einfüllen. Die Pfanne gleichmäßig drehen, damit sich der Teig auch schön verteilen kann. Die Pancakes nun auf beiden Seiten goldgelb herausbraten. Aus der Pfanne herausnehmen, auf

einen Teller legen und zum Warmhalten in den Backofen stellen.

4. Dies so lange wiederholen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist. Zum Anrichten die Pancakes auf einen Teller legen, die restlichen Himbeeren darüber geben und servieren.

Tipp

Die tollen Himbeer-Pancakes schmecken als Nachtisch mit einer Kugel Vanille-Eis besonders gut. Aber auch einfach nur mit Staubzucker überstreut genial. Statt Himbeeren kann man auch Blaubeeren verwenden.